

la Solutions for wine making

GreenFine® Press

Formulation poudre de protéine de pois, bentonite calcique et écorces de levures – Sans allergène

Association d'une protéine de pois, de bentonite calcique et d'écorces de levure, GreenFine® Press est particulièrement adapté au collage des vins chargés (presses, thermovinifications) nécessitant clarification, amélioration organoleptique et stabilisation de la couleur.

INTÉRÊTS ŒNOLOGIQUES

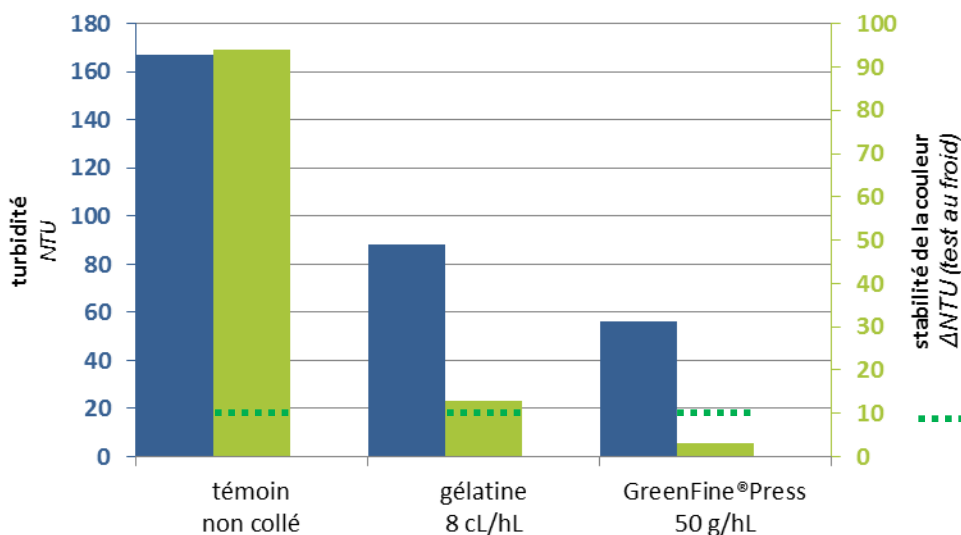
Fort des résultats du GreenFine® Must (100% protéine de pois) sur le terrain, Lamothe-Abiet a mis au point une nouvelle formulation optimisant les performances de sa protéine végétale afin de proposer au vinificateur un outil efficace et répondant aux nouvelles exigences du marché : éviction des allergènes et des protéines d'origine animale, utilisation possible en BIO.

GreenFine® Press est une alternative de choix aux gélatines pour le collage des vins de presse ou de thermovinification. Associant les performances spécifiques de chacune de ses composantes naturelles, sa formulation complexe lui confère une efficacité accrue sur :

- la clarification (protéine de pois et bentonite),
- l'affinement organoleptique (protéine de pois et écorces de levure),
- la stabilisation de la couleur (bentonite et écorces de levure).

> GreenFine® Press : clarification et stabilisation de la couleur

Collage d'un vin de presse
Cabernet-Sauvignon, 2011



GreenFine® Press a permis :

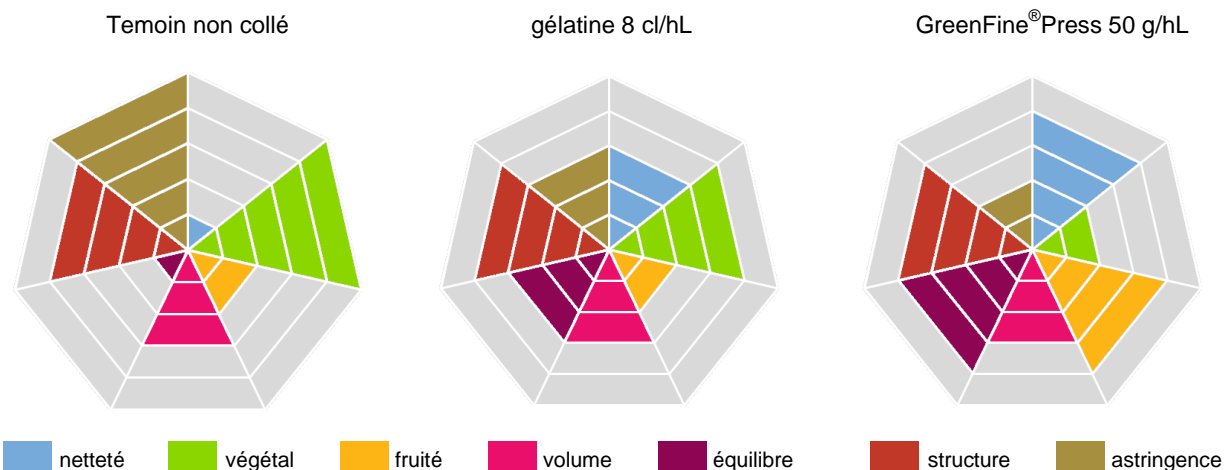
- de diminuer la turbidité de 66% (contre 47% avec la gélatine),
- de stabiliser la couleur ($\Delta NTU = 3$ contre 13 pour la gélatine).

..... $\Delta NTU < 10$ = stabilité de la matière colorante

la Solutions for wine making

> GreenFine® Press : amélioration organoleptique

Collage d'un vin de presse, Cabernet-Sauvignon, 2011



A la dégustation, GreenFine® Press est préféré à la gélatine pour son meilleur impact sur :

- la diminution du caractère végétal et la révélation du fruité,
- la diminution de l'astringence et la sensation plus équilibrée et plus nette.

DOSES D'EMPLOI

- > Dose usuelle* de traitement : 20 à 100 g/hL.
- > Dose maximale autorisée (règlement UE 606/2009) : 125 g/hL.

* la dose optimale sera déterminée pour chaque vin sur conseil de votre œnologue ou par des essais de collage, selon les objectifs organoleptiques et de turbidité.

MODE D'EMPLOI

- > Dissoudre dans dix fois son poids d'eau tiède et laisser reposer 1 à 2 heures avant utilisation.
- > Incorporer au vin à traiter et effectuer une bonne homogénéisation (remontage ou bâtonnage).

CONDITIONNEMENT

- > Paquet de 1 kg.

CONSERVATION

- > Conserver le produit dans son emballage d'origine hermétiquement clos, dans un lieu frais et bien ventilé.